

OFFICE NATIONAL DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE.

BREVET D'INVENTION.

IX. — Matériel de l'économie domestique.

1. — ARTICLES DE MÉNAGE.

N° 534.031

Appareil à faire le café.

MM. EDMOND-FÉLIX-MARIE FRANÇOIS et ALBERT-LOUIS-ERNEST BERTIN résidant en France (Seine).

Demandé le 12 juin 1919, à 15^h 55^m, à Paris.

Délivré le 26 décembre 1921. — Publié le 16 mars 1922.

L'invention concerne un appareil à faire le café filtré, qui permet de le préparer instantanément et au moment même où il doit être consommé; la préparation se fait dans d'excellentes conditions, puisqu'on utilise, à cet effet, de l'eau bouillante, dont l'action s'effectue sous pression, dans un espace clos, de façon à ce que l'arome soit entièrement conservé.

Cet appareil, dont l'emploi est spécialement prévu dans les cafés ou bars, est caractérisé en ce qu'il comporte une chaudière, placée dans un endroit quelconque du local, de laquelle partent des tuyaux amenant la vapeur et l'eau aux filtres. Ceux-ci peuvent être en nombre quelconque, mais une des caractéristiques de l'invention est de les grouper de façon à permettre la préparation simultanée de plusieurs tasses, soit dans des récipients distincts, soit dans un récipient unique, en obtenant dans chaque cas, le maximum de rendement.

Au dessin annexé est représentée, à titre d'exemple, une forme de réalisation de l'invention.

La fig. 1 représente, en coupe longitudinale, l'appareil conforme à l'invention dans lequel deux filtres sont accouplés pour la préparation d'une tasse ou de deux tasses réunies ou séparées;

La fig. 2 est une coupe horizontale du même appareil, suivant la ligne A-B de la fig. 1;

La fig. 3 est une coupe verticale d'un appareil à trois filtres servant à la préparation de trois tasses séparées ou réunies dans un même récipient; et

La fig. 4 est une coupe horizontale du même appareil, suivant la ligne C-D de la fig. 3.

Dans les fig. 1 et 2, 1 est une cloche servant de support au fond 2 qui s'adapte sur la cloche 1 par un joint à baïonnette, au moyen des rebords 3, ou bien par un filetage. Le fond 2 est conique et à sa partie inférieure, qui est munie d'une crépine 4, se raccorde un tube coudé mobile 5, la fixation du tube au cône 2 se faisant par un moyen quelconque, par exemple à l'aide du raccord 6. A l'intérieur du fond 2, est disposé un récipient 7 percé de trous dans lequel se trouve le café 8. Le fond 2 porte une poignée 31 servant à la

A la partie supérieure de la cloche 1, on a pratiqué un renflement sphérique 9 dans lequel sont deux ouvertures: l'une 10 taraudée pour recevoir les pointeau 11 et le presse-étoupes 12, l'autre 13 recevant le tube 14 qui amène l'eau chaude et la vapeur.

Les deux tubes 14 sont réunis par une douille 15 dans laquelle est un conduit central 16 se raccordant avec les canaux des tubes 14; deux conduits latéraux 17 et 18 débouchant dans le conduit 16 permettent

Prix du fascicule : 1 franc.

l'arrivée l'un de l'eau chaude, l'autre de la vapeur. L'introduction de ces fluides se fait de la façon suivante (fig. 2) : à la douille 15, se raccordent les deux tubes d'amenée 19; en regard de chacun d'eux, se trouve une soupape à boulet constitué par une bille 20 que le ressort 21 maintient appliquée sur son siège. A l'extrémité opposée de la douille, se trouve un poussoir 22 dont l'extrémité agit sur la bille 20. L'étanchéité de l'ensemble est assurée par le raccord 23 d'une part, et par le chapeau 24 de l'autre, au moyen des garnitures convenables; en particulier, une rondelle de caoutchouc 25 disposée sur le poussoir 22 vient s'appliquer sur la surface externe de la douille quand le poussoir ouvre la soupape 20.

L'ensemble des deux filtres et du tube qui les réunit est porté par un pied creux à l'intérieur duquel passent les deux tuyaux amenant l'eau chaude et la vapeur. Ces tubes aboutissent à une chaudière disposée dans un coin du local. Cette disposition présente l'avantage de n'avoir, pour la confection du café, qu'un appareil peu encombrant, la chaudière, qui n'est qu'un accessoire, étant reléguée hors de la vue du consommateur.

Dans les fig. 3 et 4, est représenté un groupe de trois filtres 26, 27, 28 porté par une cloche unique 29 et par la plaque à trois ouvertures 30 s'adaptant à baïonnette ou par un filetage sur la cloche 29; une poignée 31 permet la manœuvre. Ici, encore, la cloche 29 est surmontée d'une douille 32 disposée exactement comme la douille 15 pour le réglage de l'arrivée des fluides.

L'appareil fonctionne de la manière suivante: on enlève le fond 2, on remplit de café le récipient 7 et on adapte le fond 2 sur la cloche 1, cette opération se faisant sur l'appareil ou les appareils des fig. 1 et 2 si l'on doit préparer une tasse ou deux tasses, sur les appareils des fig. 3 et 4 pour trois tasses à la fois, et simultanément sur les deux appareils pour cinq tasses. La tasse à remplir étant disposée au-dessous de l'orifice des tubes 5, on appuie sur le ou les poussoirs 22 de façon à introduire soit la vapeur seule, soit l'eau chaude seule, soit un mélange en proportions convenables des deux fluides. Pour une seule tasse, on ouvre un seul des

bouillants et de vapeur passant par le tube 14, pénètre à l'intérieur de la cloche 1, traverse sous pression le café 8; passe à travers les trous du récipient 7 et de la crépine 4 et s'écoule à travers le tube 5 dans la tasse. La crépine 4 retient le peu de marc qui pourrait passer à travers les orifices du récipient 7.

Il est évident que pour préparer deux tasses, il suffit d'ouvrir les deux pointeaux 11 pour que le café s'écoule par les deux tubes 5 dans la même tasse ou dans deux tasses distinctes. Enfin, pour la préparation de trois tasses, on emploie l'appareil des fig. 3 et 4 en disposant du café dans les trois récipients 7.

Cet appareil est peu coûteux, puisqu'il est de dimensions réduites et que l'on a éliminé les organes accessoires tels que chaudières, brûleurs, etc., qui, étant placés hors de la vue du consommateur, peuvent être de construction simple et économique. Il est très peu encombrant, ce qui permet d'avoir plusieurs appareils dans un petit espace, au cas où cela est nécessaire pour répondre à la consommation de l'établissement.

RÉSUMÉ.

L'invention concerne un appareil à faire le café plus particulièrement destiné à l'usage des cafés, restaurants ou bars. Il est caractérisé en ce que, de la chaudière, disposée dans un endroit quelconque, hors de la vue du consommateur, partent deux tubes amenant l'eau chaude et la vapeur; ces tubes aboutissent à une douille portant deux soupapes commandées par des poussoirs au sortir de laquelle les fluides en proportions convenables, réglables à volonté, pénètrent dans une cloche fermée par un fond qui porte le récipient rempli de café. Le liquide ayant traversé celui-ci s'écoule par un tube. Les filtres sont groupés par deux ou trois; dans le premier cas, des pointeaux permettent de n'utiliser que l'un ou l'autre des filtres, ou les deux ensemble, suivant que l'on veut préparer une ou deux tasses réunies ou séparées; le groupe de trois filtres sert à la préparation de trois tasses.

E.-F.-M. FRANÇOIS ET A.-L.-E. BERTIN.

Par procuration :
BONNÉ et JULIEN.

Fig. 1

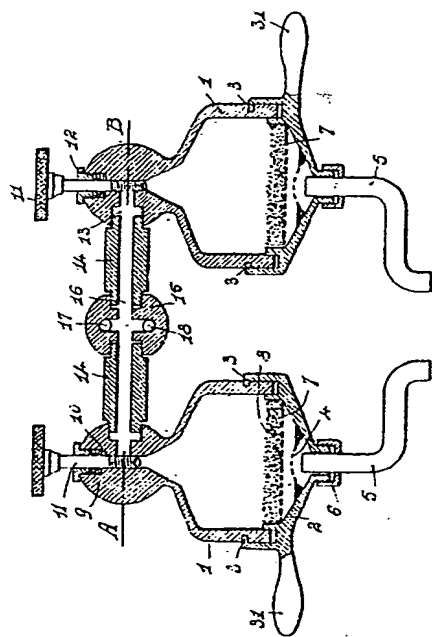


Fig. 3

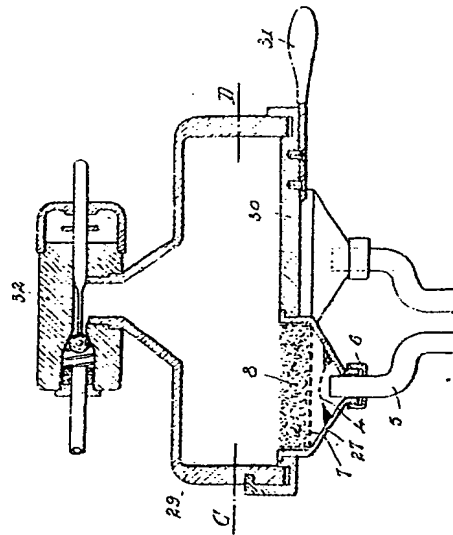


Fig. 2.

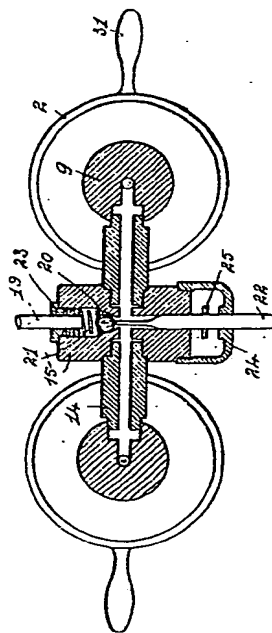


Fig. 4

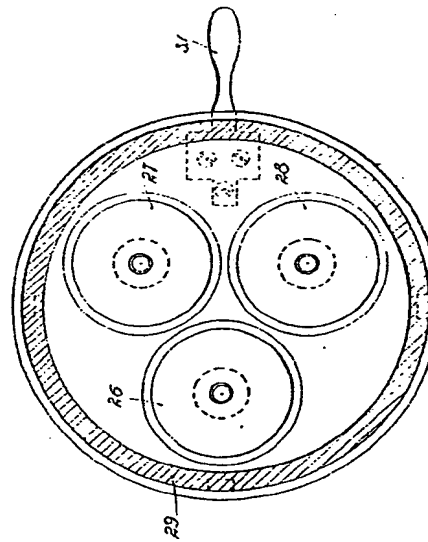


Fig. 1

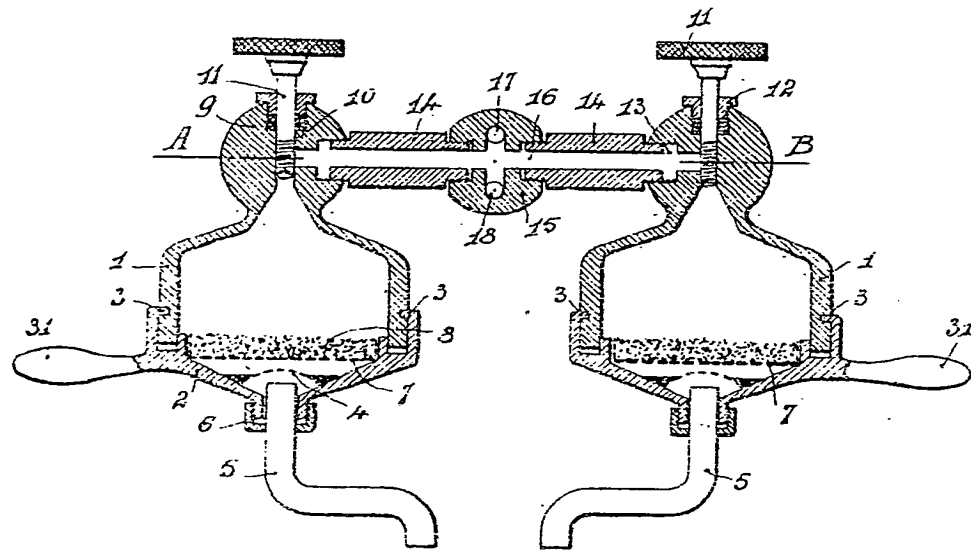


Fig. 2.

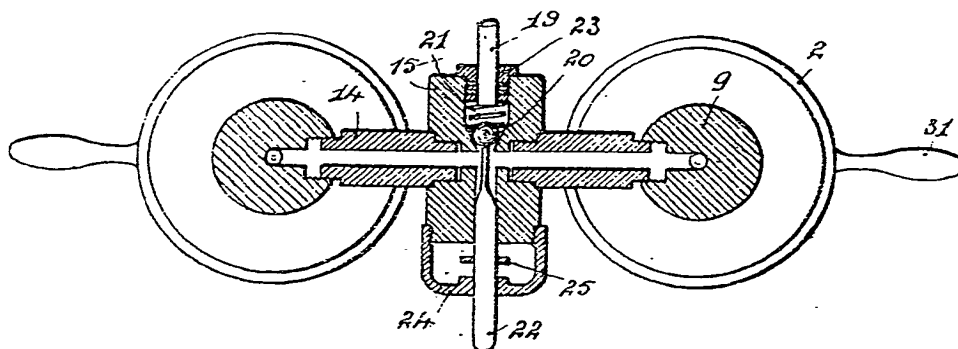


Fig. 3

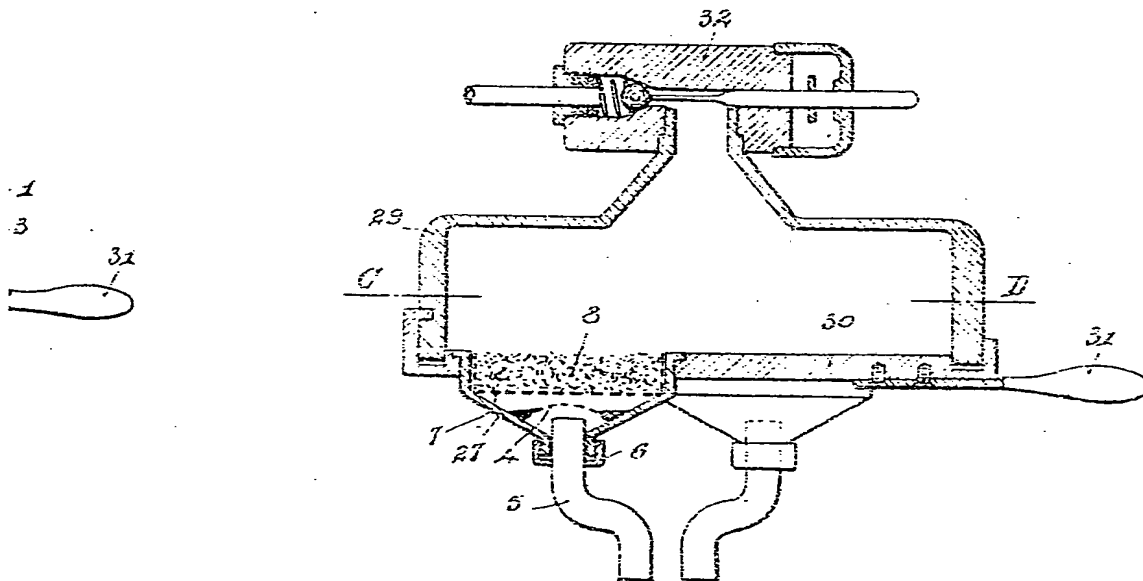
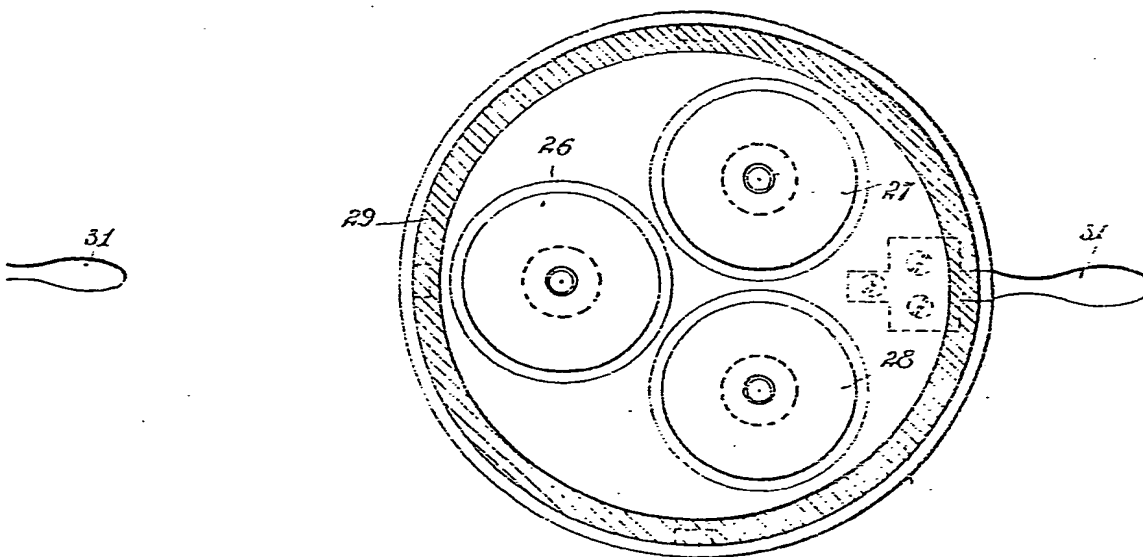


Fig. 4



THIS PAGE BLANK (USPTO)